

bientôt naissance, dans ce cas, à un moût sucré qui lui-même, sous l'influence de la levûre dont l'air lui apporte incessamment les germes, se transforme rapidement en une boisson fermentée, alcoolique et gommeuse à la fois. Cette boisson, c'est la bière.

Tels sont les phénomènes successifs qui, par leur développement fortuit, ont jadis fait connaître à l'homme cette boisson aujourd'hui si recherchée: tels sont également les phénomènes dont le développement intentionnel constitue la fabrication moderne de la bière.

Ces phénomènes, la pratique et l'expérience en ont peu à peu réglémenté les conditions, et c'est en les coordonnant, en régularisant leur allure, que, depuis des siècles déjà, elles ont constitué une industrie puissante, l'industrie de la brasserie.

A chacune des phases que je viens d'indiquer rapidement correspond, dans l'usine, une opération spéciale, et l'on y distingue successivement: le *maltage*, c'est-à-dire la germination des grains; le *brassage*, qui a pour but la saccharification de la matière amylacée par l'action combinée de l'eau tiède et de la diastase; la *coction*, qu'accompagne le *houblonnage*, et enfin la *fermentation*.

Toutes les céréales peuvent être indistinctement employées à la fabrication de la bière; le seigle comme le blé, l'avoine comme l'orge, peuvent donner naissance à des bières de qualités diverses; mais de toutes ces céréales celle qui, par sa constitution physique, comme par sa composition chimique, se prête le mieux aux opérations que la brasserie comporte, c'est l'orge, et c'est, par conséquent, au moyen de l'orge que nous verrons préparer, dans le monde entier, les bières de bonne qualité.

Mouillée d'abord, imprégnée d'eau dans toute sa masse, l'orge est abandonnée dans de vastes pièces, généralement obscures, que l'on désigne sous le nom de *germoirs*. Là, étendue sur le sol, en couches d'épaisseur variable suivant la saison et la température, mais mesurant, dans les conditions moyennes, de 12 à 15 centimètres, elle entre rapidement en germination; les radicules s'échappent du grain, et la gemmule, la plumule, comme le brasseur la nomme, s'allonge sous le péricarpe, du côté opposé au sillon qui partage le grain en deux lobes égaux et symétriques.

En même temps une évolution singulière de la matière s'accomplit au sein de ce grain; tout autour de l'embryon, au point d'où s'échappent à la fois les radicules et la plumule, se développe une matière azotée, diastase pour les uns, maltine pour les autres, matière qui n'est autre que l'agent auquel appartient la propriété de transformer, au contact de l'eau tiède, l'amidon en dextrine et en sucre.

Aussitôt que la plumule atteint, dans sa longueur, les trois quarts de la